



EL INCIDENTE 2016 - Oitava Edição

VARIEDADE:

Carménère 88%, Malbec, 10% Petit Verdot 2%.

VINHEDOS

As uvas são provenientes de uma seleção dos melhores vinhedos de propriedade de Viu Manent, localizados no Vale de Colchagua. O Carménère é proveniente do vinhedo La Capilla; o Malbec, do vinhedo San Carlos.

La Capilla: Carménère quartel 20, plantado no ano 1994. Está localizado aproximadamente 3 quilômetros a leste do povoado de Peralillo. Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, curto, de boa drenagem, pouco fértil com uma importante porcentagem de areia e limo, com uma camada compacta de arenito a 1 metro de profundidade. Na superfície pode ser observada cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual contribui com características especiais ao vinho.

San Carlos: O vinhedo foi plantado há mais de 100 anos e está localizado a oeste da localidade de Cunaco, sobre um solo de origem aluvial, de textura areno-argilosa, extremamente poroso, de drenagem muito boa e sem lençol freático. O Malbec é proveniente do quartel 4.

El Olivar: Plantado no ano 2003, está localizado 2 quilômetros ao sul do povoado de Peralillo. Os vinhedos estão localizados em encosta, com um declive pronunciado de 28%, em um solo argiloso acima da rocha-mãe muito fragmentada presente a partir de um metro de profundidade. O Petit Verdot é proveniente do quartel 20.

Clima: iniciou com um inverno seco, seguido por uma primavera fria, que esteve marcada por temperaturas mais baixas que em um ano normal e chuvas tardias, as quais ocorreram principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao "Fenômeno El Niño". Isto levou a um atraso nos estados fenológicos, que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à elevada umidade observada, produziram uma diminuição nos rendimentos devido principalmente à interferência no processo de vingamento. Apesar do verão ter sido quente e com a ocorrência de algumas ondas de calor, o começo do outono foi muito frio e úmido, atrasando a maturação e colheita. Os vinhos tintos obtidos são elegantes e de boa expressão frutada, com ótimo equilíbrio e frescor em boca.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 10 kg. O Carménère e o Malbec foram colhidos em meados de abril.

Técnicas de vinificação: Após a chegada da uva na adega, foi realizada uma seleção dos cachos, eliminando restos de folhas e cachos de maturação irregular. Após o desengace, a uva foi submetida a uma nova seleção, agora de bagas, eliminando principalmente restos de talos. Esta seleção foi seguida por uma maceração pré-fermentativa a frio (a 8°C) por 7 dias. A fermentação alcoólica foi realizada em pequenos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 4 remontagens curtas por dia. A maceração total foi de 23 dias, sendo na sequência realizada a descuba para barris de carvalho, dando prosseguimento à fermentação malolática em forma natural. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês por 16 meses (63% novo), sendo após este período mesclado e guardado em fudre de 3200 litros. O engarrafamento foi realizado sem filtrar para conservar toda sua concentração e caráter.

Análises de Laboratório

Álcool: 14% vol.

pH: 3,81

Acidez Total: 3,26 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 2,88 g/L

Acidez Volátil: 0,80 g/L

Notas de Degustação:

De cor violeta, intensa e profunda. No nariz se evidenciam aromas a frutas negras como amoras maduras, mirtilos e ameixas, com suaves notas a pimenta negra, algo de couro e café mocca. Em boca se destaca uma acidez fresca e equilibrada, com taninos de textura lembrando giz (próprios do terroir de La Capilla) com abundantes notas minerais, as quais contribuem com complexidade e dão lugar a um elegante e persistente final.

Potencial de guarda

Beber agora ou guardar até 2025.

FAMILY OWNED SINCE 1935